

COCINA 4 PLACAS ELÉCTRICAS - VERSIÓN TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0855769

MODELLO
6NPC/E700P

SERIE
SERIE 600

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Una línea de aparatos de cocción de pequeñas dimensiones pensada para quienes, incluso en espacios reducidos, no quieren renunciar a grandes prestaciones.

Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10, finamente acabada con satinado Scotch Brite, presenta bordes redondeados y bandejas de gran capacidad; tiene una profundidad de 600/650 mm y una anchura modular de 400/600/700/800/1000 mm; la serie se completa con soportes de base abiertos, blindados o refrigerados. Los aparatos pueden combinarse fácilmente entre sí para formar un conjunto compacto y sin huecos gracias a un perfil estanco que garantiza la protección contra fugas y, por tanto, la máxima higiene.

Chimeneas altas, mandos ergonómicos montados sobre un salpicadero inclinado para facilitar la visibilidad, confieren a la gama facilidad de uso desde la primera aproximación.

Todos los modelos están homologados CE.

Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10, finamente acabada con satinado Scotch Brite, presenta bordes redondeados y armarios de gran capacidad; tiene una profundidad de 600/650 mm y una anchura modular de 400/600/700/800/1000 mm; la serie se completa con soportes de base abiertos, blindados o refrigerados. Los dispositivos pueden montarse fácilmente para formar un conjunto compacto y sin huecos gracias a un perfil estanco que garantiza la protección contra fugas y, por tanto, la máxima higiene.

Chimeneas altas, mandos ergonómicos montados sobre un salpicadero inclinado para facilitar la visibilidad, confieren a la gama facilidad de uso desde la primera aproximación.

Todos los modelos están homologados por la CE.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

COCINAS ELÉCTRICAS

También disponible en una versión mejorada con todas las placas de 2,6 kW.

Horno eléctrico GN 1/1 estático o ventilado con temperatura regulable de 110-280°C.

COCINA 4 PLACAS ELÉCTRICAS - VERSIÓN TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE CR0855769	MODELLO 6NPC/E700P	SERIE SERIE 600
---------------------	-----------------------	--------------------

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR0855769
DEFINICIÓN	4 PIASTRE EL/P TONDE 60 M70 6NPC/E700P
LÍNEA COMERCIAL	SERIE 600
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	700 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	650 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	86.3 Kg
VOLUMEN (neto)	0,396
LONGITUD DEL PAQUETE	650 mm
ANCHO DEL PAQUETE	750 mm
ALTURA DEL ENVASE	1150 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,561 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	95 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	10,400 kW
GRADO IP	IPX4
MODELO CERTIFICADO	6NPC/E700P

CODICE
CR0855769

MODELLO
6NPC/E700P

SERIE
SERIE 600

PRODUCTOS GAMA PLUS



Las placas están selladas herméticamente a la parte superior, que tiene un recipiente de recogida de líquidos y es completamente lisa para facilitar su limpieza.



El horno eléctrico de dimensiones GN 1/1 está equipado con resistencias blindadas en la parte superior e inferior con regulación independiente y termostato regulable de 110 a 280°C.

Equipo certificado para la directiva de baja tensión 2014/35/UE según el esquema CB internacional.

